



12月給食だより

令和 6年 12月号
小城市学校給食センター

いよいよ冬も本番となりました。朝夕は冷え込みますので、体調を崩さないよう気を付けましょう。冬になると空気が乾燥して、ウイルスが繁殖しやすくなります。マスクを着用したり、外から帰った時やご飯を食べる前は、手洗い・うがいをしたり、ウイルスや菌を体に入れないよう心がけましょう。

手洗いは感染症予防の基本です！

冷たい水で手を洗うのが辛い季節ですね。手は一見きれいに見えても、細菌やウイルスがたくさんついています。きちんと手を洗う習慣を身につけて体調管理をしましょう。

手洗いのポイント

せっけんをつけ、こするように洗います。

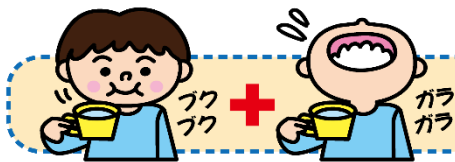
手首や爪の間、指の間など念入りに洗います。

流水でしっかりと洗い流し、清潔なタオルで水分をふき取りましょう。



水分が残っていると手荒れの原因になります。

手が荒れると、細菌やウイルスが付着しやすくなります。乾燥が気になる人は、こまめに保湿剤を塗るようにしましょう。



外から帰ったときには、うがいも忘れずに。
ブクブクうがいの後に、ガラガラうがいをするとう�효的です。

12月の献立紹介

A 献立 B 献立
12月20日 12月19日



ごはん
豚肉のしょうが炒め
小城のゆず昆布和え
かぼちゃのみそ汁

今年は12月21日が冬至の日です。1年で最も昼が短く、夜が長くなる日です。ゆず湯に入って身を清め、かぼちゃを食べて邪気を払い、無病息災を祈る風習があります。給食では、和え物に小城産のゆず、みそ汁にかぼちゃを使用します。



A 献立 B 献立
12月19日 12月20日



ミルクパン
ハンバーグデミグラスソースかけ
コーンポテト
コンソメスープ
クリスマスケーキ

クリスマスが近づいてきました。給食では、もみの木型のハンバーグを予定しています☆デザートにはクリスマスケーキもあります。お楽しみに！



新センターで初挑戦！！ココア揚げパン



11月14・15日に、給食で大人気の揚げパンを新センターになってから初めて挑戦しました！
堀江パンさんに作っていただいたコッペパンを揚げしていきます。

給食で使用しているパンは、**県産100%**で「**はる風ふわり**」という品種の小麦を使用しています。
また、添加物が入っていないので、安全安心です。



ひとつひとつ、揚げたパンに調理員さんが愛情をこめて、ココアを振りかけています。



食缶の中は揚げパンがぎっしり詰まっています！
2日間で約3800個の揚げパンを作りました。
学校では、生徒のみなさんが目を輝かせて喜んで食べている様子がみられました。

